

МАНГО – МОАЛЕ СУРПРИЗ

MANGO SURPRISE

СЪСТАВ НА СЛАДКИША	
1	Класически МУЕЛО - Moelleux
2	Кули МАНГО
3	Мус ВАНИЛИЯ
4	Заливка ГЛАЖЕ КРЕДИН



1. Moelleux au chocolat (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180721	РИЧКРЕМ Смес за шоколадов крем кейк	1000 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
	Яйца	350 гр.		
180203	Бунге бакерс КАНОЛА ойл	300 гр.	ТУК и ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир	250 гр.	ТУК	ТУК
385602	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35% (разтопен)	250 гр.	ТУК	
	Вода	225 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА				
<p>Поставяме в басана на миксера яйцата, КАНОЛА и водата. След това добавяме РИЧКРЕМ. Разбиваме с бъркалка тип „лопатка“ на първа скорост за 1 минута. Почистваме стените на басана и продължаваме разбиването още 5 минути на втора скорост. Добавяме течната сметана 35% и НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» и разбъркваме за 1 минута на първа скорост. Печене Температура на печене: 180°C Време за печене: около 9 минути</p> <p>След изпичане замразяваме изделиято.</p> <p>Изваждаме го от формата и го потапяме в смес ночиола бианко оризов криспи код 180828 (рецепта за смес: код 180828 ночиола бианко оризов криспи 1000гр. Какаово масло 150гр.)</p> <p>Разтопяваме в микровълнова, хомогенизираме и ползваме на 35oC)</p>				

2. Кули МАНГО (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180430	Концентрирано неутрално желе за топъл метод	300 гр.	ТУК	ТУК и ТУК
	Вода	100 гр.		
180455	Манго 50% сорт АЛФОНСО в желе от манго	800 гр.	ТУК	ТУК
184207	Пюре Манго 90%	200 гр.	ТУК и ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА				
<p>Кипваме водата с Концентрирано неутрално желе и изливаме сместа върху Манго 50% сорт АЛФОНСО и пюре то Манго след което разбъркваме. Пълним малка силиконова полусферична форма и поставяме във фризера.</p>				

3. Мус ВАНИЛИЯ (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23%	450 гр.	ТУК	
182915	Ванилия делипейст	50 гр.	ТУК	
180301	Млечна сметана 35% Елевир (35° С)	350 гр.	ТУК	ТУК
180903	Фонд роял - Fond Royale BAKELS	160 гр.	ТУК	ТУК
180301	Млечна сметана 35% Елевир (леко разбита)	750 гр.	ТУК	ТУК
НАЧИН НА РАБОТА Загряваме течната сметана 35%, добавяме Fond Royal и хомогенизираме. Заливаме сместа върху бялата шоколад след което разбъркваме до пълно смесване. При температура 35°С инкорпорираме разбитата течна сметана на два етапа.				

4. Заливка КРЕДИ ГЛАЖЕ ЛИЛАВ ЦВЯТ (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180460-2	ГЛАЖЕ-МИРОР БЯЛ (на прах)	1000 гр.	ТУК	ТУК
	Вода (100°С)	1200 гр.		
	Гликоза	1200 гр.		
	Сладкарски цвят ШУГАРТ / количество и цвят по желание			
НАЧИН НА РАБОТА Смесваме КРЕДИ ГЛАЖЕ с водата и разбъркваме добре. Добавяме глюкозата и хомогенизираме сместа. Добавяме капки цвят ШУГАРТ (190640-190680) След това разбъркваме до пълното му усвояване. Оставяме сместа да се охлади и я използваме за глазиране при температура 30°–32°С върху замразена основа				

СГЛОБЯВАНЕ
Запълваме сферична или друга силиконова форма с ванилов мус и поставяме в центъра полусфера от манго кули. Затваряме с ванилов мус и замразяваме. Зливаме с ЗАЛИВКА КРЕДИ ГЛАЖЕ ЛИЛАВ ЦВЯТ Поставяме по една сфера върху всяка основа Moelleux. Декорираме.

ХАРАКТЕРИСТИКА МАНГО СУРПРИЗ

Много вкусен шоколадов МУЕЛО като основа, залята с бял хрупкав шоколад се среща с натурални плодове и сос МАНГО в комбинация с МУС от БЯЛ ШОКОЛАД

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!
Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

